

SEAFOOD LUNCH PLATE

シーフードだけでつくるランチ！メイン料理の他にタパス, サラダ先に付きます

Today's pasta with seafood and vegetable

魚介と野菜の本日のスパゲッティ 1,200

素材を丁寧に調理し仕上げるシェフの個性が溢れたパスタです。
魚介の味わいがパスタとよく絡み合い、食事が進む一品です

Seafood lasagna

お肉を使わない！？ボローニャ風シーフードラザニア 1,400

ボローニャのラザニアはミートソースで作りますが、どうにか魚介で作れないかと悩んでいたある日、
タコをミンチにしてミートソースのように作った時に、「これだ！」とひらめきました！
タコソースを魚と野菜を重ね、オーブンでじっくり焼き上げました！
美味しさがぎゅっと凝縮したシェフ自慢の料理です！

Quick smoke and roasted tuna

海のお肉！マグロのステーキ 1,500

このお店の開店にあたり、目玉となる料理を考えてできた海猿の人気メニュー！
マグロの希少部位に着目し、その部位ごとに食感や味わいが違います。シンプルに焼き上げ、
最後の仕上げに林檎の木のチップで燻製することで
香ばしく優しい薫りを纏います。まるでお肉のような“海のステーキ” シェフオススメの一品です。

Marine salad

イワシのコンフィをまるごとのせたマリンサラダ 1,300

シーフードと一緒に野菜をモリモリ食べる、新しいカタチのサラダです。
低温調理して骨もやわらかくしたイワシをまるごと一匹、豪快にサラダの上にのせました！
身も骨もやわらかいので、ほぐしながら、一緒にお召し上がりください！

Today's special lunch

本日のスペシャルランチ 日替わりで内容が変わります
スタッフにお尋ねください

全国各地の釣り師から届く魚をいろいろな調理法で楽しめる日替わり特別ランチです！
届いた魚介を見てシェフが一番美味しく楽しめるように料理します！
魚介好きにはたまらないお楽しみランチです！そしてポリューミー！

SIDE DISH

Today's Lunch soup

本日のランチスープ 200

Today's Lunch soup

カタネベーカーリーのパン 200

All prices include tax and service.
価格は全てのメニューで税込金額表示です

LUNCH DRINK

Lunch beer

ランチビール 600

Sparkling wine

スパークリングワイン 600

Wine by the glass

グラスワイン ご希望をスタッフにお尋ねください

Coffee (Hot or Iced)

コーヒー (ホット or アイス) 200

Tea (Hot or Iced)

紅茶 (ホット or アイス) 200